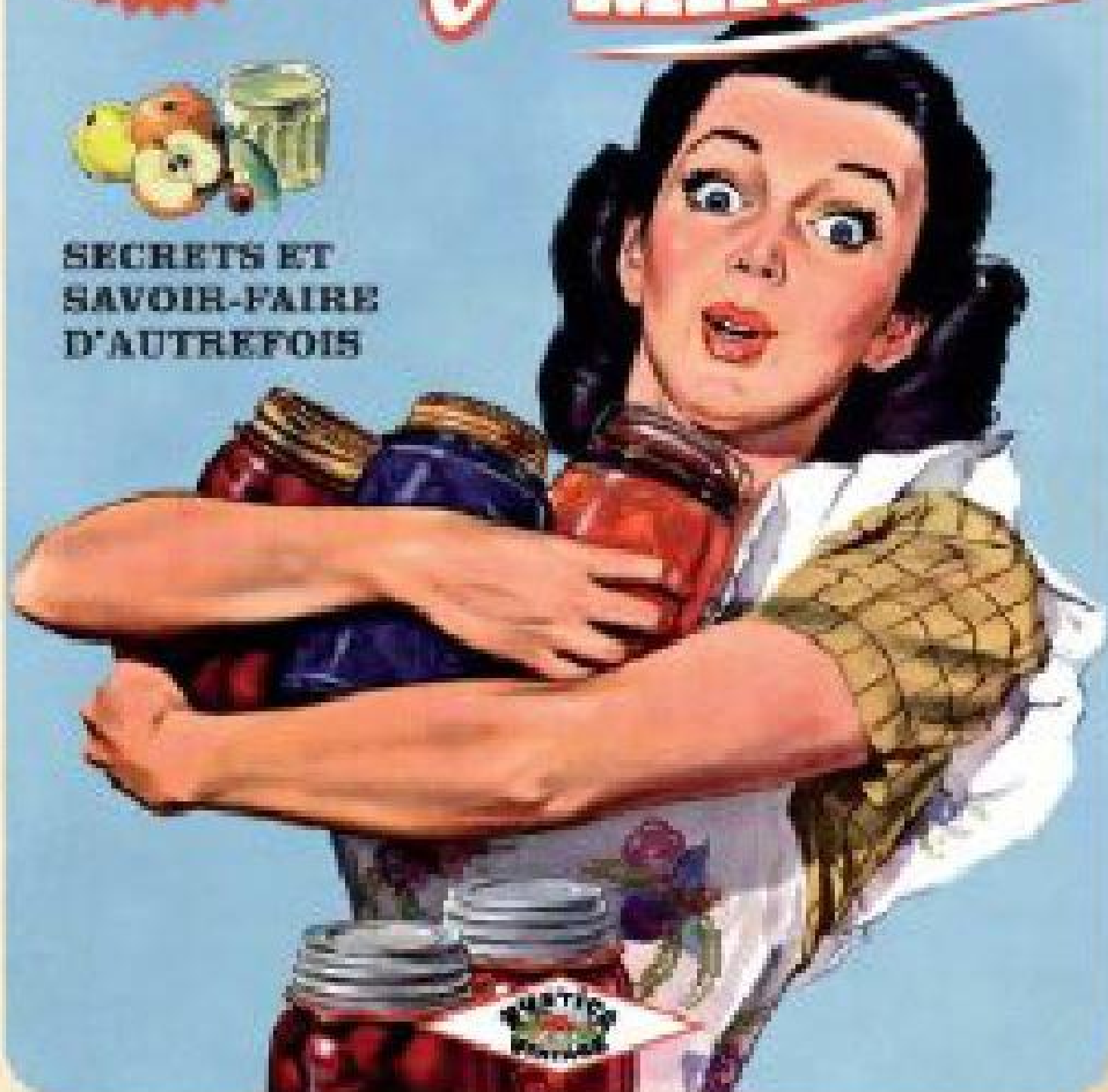


Milouche Pottier

Mes Confitures MAISON



SECRETS ET
SAVOIR-FAIRE
D'AUTREFOIS



VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Minouche Pastier

Quelques conseils pour réussir vos confitures.

- Faire ses confitures est la manière la plus traditionnelle de conserver les fruits.
- D'une semaine à l'autre, le prix des fruits varie, aussi attendez le meilleur moment ou une cueillette abondante pour préparer vos pots. Utilisez des fruits fermes mais mûrs, parfumés et sucrés. Disposez les plus fragiles dans des paniers à fond plat afin d'éviter de les écraser lors du transport.
- En petites quantités, les confitures sont plus faciles à réussir et restent plus parfumées.

Le matériel

- Un couteau économe
- Un petit couteau de cuisine
- Un dénoyauteur
- Un verre gradué
- Une passoire munie d'une étamine ou un tamis traditionnel
- Une balance
- Un robot de cuisine ou un moulin à légumes
- Une centrifugeuse (facultatif)
- Une bassine à confiture en cuivre ou en acier inoxydable d'une forme basse, large et évasée
- Une cuillère en bois réservée à la préparation des confitures.
- Une cuillère imprégnée de graisse pouvant favoriser la cristallisation de la confiture
- Une écumoire en cuivre ou en acier inoxydable
- Un pèse-sirop ou un thermomètre à sucre (facultatif)

Les fruits

- Rincez rapidement sous l'eau froide les fruits qui ne se pèlent pas, en les mettant dans une passoire et laissez-les égoutter complètement ; si les framboises sont sales, ce qui est rare, contentez-vous de les essuyer. Lavez les fruits rouges avant de les équeuter ou de les dénoyer afin d'éviter qu'ils ne se gorgent d'eau.
- Pesez les fruits après les avoir préparés, afin de déterminer précisément la quantité de sucre à employer.

Le sucre

- Le sucre semoule a l'avantage de fondre rapidement mais le sucre cristallisé est moins coûteux et convient parfaitement.
- Il faut éviter le sucre roux, qui est chargé d'impuretés : il altère un peu le goût des confitures et favorise leur fermentation.

La cuisson

- Pour éviter tout débordement, ne remplissez qu'à moitié votre bassine à confiture ; une cuillère en bois laissée dans la confiture pendant la cuisson évitera également que la préparation ne déborde.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils dépendent de l'intensité de la source de chaleur, de la teneur en sucre et en eau des fruits ainsi que de leur maturité. La cuisson d'un sirop passe par plusieurs stades (petit et grand perlé, petit et grand boulé...) qu'il est utile de connaître. Nous précisons chaque fois dans les recettes les signes indiquant que le point désiré est atteint.
- Une confiture est bonne à mettre en pots lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

Deux autres astuces vous permettront de vérifier le degré de **Cuisson** : une goutte de confiture versée dans un verre d'eau glacée doit couler au fond sans se désagréger ; ou bien, déposée sur un buvard ou un papier absorbant, elle ne doit laisser apparaître aucun cercle humide.

La mise en pots

- Prévoyez :

- un entonnoir à confiture à large embouchure que vous poserez sur les pots ;
- une louche à bec verseur en acier inoxydable ;
- des pots à vis de préférence ; vous en trouverez dans le commerce, mais il est aussi possible de réemployer les pots à vis en verre de vos conserves.
 - Les pots doivent être bien ébouillantés pour éviter tout risque de fermentation et ils doivent sécher sans être essuyés, sur un torchon propre.
 - Posez les pots côte à côte sur un torchon humide et, sauf indication contraire, versez la confiture dès qu'elle est cuite, par petites quantités, afin d'éviter que les pots n'éclatent à la suite d'un choc thermique. Remplissez les récipients à ras bord, car la confiture a tendance à se rétracter un peu en refroidissant.
 - Le fait de laisser refroidir les pots à l'envers après les avoir vissés permet la mise sous vide de la confiture. Lorsque vous les aurez remis sur leur base, vous entendrez, au bout d'un certain temps, un petit bruit se produire ; signe que le contenu des pots est sous vide.
 - Pour terminer, collez sur chaque récipient une étiquette portant la date de mise en pots et la composition de la confiture. Puis conservez les pots dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Vous trouverez en fin d'ouvrage de jolies planches de stickers aux formes diverses.

Conseils

- Quelques jours après la mise en pots de vos confitures, vérifiez leur aspect et leur consistance :
 - Trop liquides, elles doivent être recuites.
 - Cristallisées – ce qui peut arriver si elles sont trop cuites avec des fruits pauvres en acides comme les fraises, les pêches ou les figues –, elles doivent être de nouveau liquéfiées. Remettez la confiture dans une bassine, versez un peu d'eau bouillante et mélangez afin de faire fondre les cristaux, puis faites recuire la confiture 5 minutes environ, en y ajoutant le jus d'un demi-citron ou une cuillerée à soupe de vinaigre blanc par kilo de confiture.





On a retrouvé des noyaux de cerises sauvages près des anciennes cités lacustres. Le cerisier a ensuite été très tôt cultivé par l'homme.



Pour 4 pots de 350 g

1 kg de cerises

•

800 g environ de sucre semoule

Préparation : 30 min | Cuisson : 25 min environ

1. Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Pesez-les, ainsi que le jus qu'elles ont rendu.
2. Versez le même poids de sucre et 10 cl d'eau dans une bassine à confiture. Portez à ébullition à feu vif et laissez cuire jusqu'à ce que le sirop devienne épais.



3. Ajoutez les cerises et le jus rendu et faites cuire à feu vif sans cesser de tourner avec une cuillère en bois, pendant environ 15 minutes, en écumant en fin de cuisson. La confiture doit napper la cuillère et être très brillante.
4. Mettez en pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe poivrée 10 minutes avant la fin de la cuisson.



Le cerisier est un arbre facile à cultiver et qui ne se taille pas. Le seul problème est de parvenir à cueillir les cerises avant que les oiseaux ne s'en régalent !



Pour 4 pots de 350 g

1 kg de cerises

•

1 citron non traité

•

800 g de miel

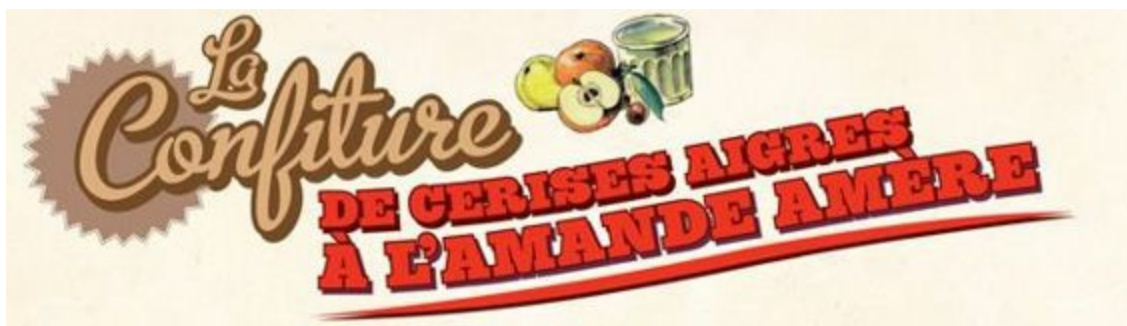
Préparation : 30 min | Macération : 6 h | Cuisson : 25 min

- 1.** Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Prélevez le zeste du citron en fines lanières au couteau économe, en veillant à ne pas entamer la partie blanche de l'écorce.
- 2.** Mettez dans une bassine à confiture les cerises, le miel et le zeste de citron. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 6 heures en remuant de temps en temps.
- 3.** Ce temps passé, pressez la moitié du citron. Portez à ébullition le contenu de la bassine en remuant puis laissez cuire jusqu'à ce que le sirop soit épais et les cerises confites au miel. Écumez, retirez la bassine du feu et mélangez le jus de citron à la confiture.
- 4.** Mettez en pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Un miel « toutes fleurs » est indiqué pour cette confiture. Choisissez-le clair, son parfum sera moins prononcé et n'altérera pas la saveur des cerises.



Par leur légère acidité, la montmorency ou la griotte sont les cerises qui conviennent le mieux pour cette recette. Cueillez ces fruits lorsqu'ils ne sont pas mouillés, mais en évitant les heures chaudes de la journée.



Pour 4 pots de 500 g

1,5 kg de cerises acides

•

1,2 kg de sucre semoule

•

40 g d'amandes effilées

•

4 gouttes d'extract d'amandes amères

Préparation : 30 min | Macération : 12 h | Cuisson : 30 min

1. Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Mettez-les dans une bassine à confiture et écrasez-les légèrement avec le dos d'une cuillère en bois.
2. Versez le sucre, mélangez bien, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire à feu doux 25 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
4. Ajoutez les amandes effilées et l'extract d'amandes amères, et poursuivez la cuisson 5 minutes, en remuant plusieurs fois.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Vous pouvez remplir les pots à ras bord, cette confiture diminue un peu de volume en refroidissant.



Cette confiture est un peu délicate à préparer, car elle nécessite une double cuisson ; mais le résultat sera à la hauteur de votre peine.



Pour 3 à 4 pots de 500 g

1 kg de fraises

•

750 g de sucre semoule

Préparation : 20 min | Cuisson : 30 min environ

- 1.** Lavez rapidement, équeutez et essuyez les fraises avec un torchon afin qu'elles ne se gorgent pas d'eau.
- 2.** Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une bassine à confiture et faites cuire jusqu'à la consistance du petit boulé ; ce point de cuisson est atteint lorsque, après avoir plongé une écumoire dans le sirop, des bulles s'envolent quand on souffle au travers.
- 3.** Ajoutez les fraises et, lorsque tous les fruits baignent dans le sirop, retirez la bassine du feu pour quelques instants.
- 4.** Égouttez les fraises sur un tamis, puis remettez le sirop dans la bassine. Portez de nouveau à ébullition et ramenez le sirop à la consistance du petit boulé.
- 5.** Remettez les fraises dans la bassine et poursuivez la cuisson 5 à 6 minutes, en écumant en fin de cuisson.



6. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Préparez cette confiture entre mai et octobre, lorsque les fraises françaises, très parfumées, se trouvent en abondance. Parsemez la surface des pots d'un peu de sucre avant de visser les couvercles.



« Framboise » est une contraction de « fraise des bois » : à l'état sauvage, elle se trouvait dans les clairières, au bord des chemins et même dans les sous-bois lumineux.



Pour 5 à 6 pots de 500 g

500 g de fraises

•

500 g de cerises

•

350 g de groseilles

•

350 g de framboises

•

1,7 kg de sucre semoule

Préparation : 30 min | Cuisson : 35 min

1. Lavez et équeutez les fraises, essuyez-les et coupez-les en deux. Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Lavez et égrappez les groseilles. Triez les framboises. Éliminez celles qui sont abîmées.
2. Versez 850 g de sucre et 10 cl d'eau dans une bassine à confiture, ajoutez les cerises et laissez-les cuire 20 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
3. Pendant ce temps, passez les groseilles et les framboises au moulin à légumes et filtrez la pulpe recueillie au travers d'une passoire munie d'une

étamine.

4. Ajoutez les fraises dans la bassine et poursuivez la cuisson 10 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
5. Pendant la cuisson des fraises et des cerises, versez le jus des groseilles et des framboises dans une casserole et ajoutez-y le reste de sucre. Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes en écumant en fin de cuisson. Ajoutez ce sirop aux autres fruits et mélangez. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'une goutte de confiture posée sur une assiette froide ne s'étale pas.
6. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter au jus des groseilles et des framboises celui d'un citron ou d'une demi-orange.



Choisissez pour cette recette des abricots secs de Turquie, ce sont les meilleurs et les plus moelleux.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1,3 kg de tiges de rhubarbe

•

2 oranges non traitées, à peau fine

•

250 g d'abricots secs

•

1,2 kg de sucre semoule

Préparation : 30 min | Macération : 24 h | Cuisson : 30 min

1. Rincez les tiges de rhubarbe, effilez-les et coupez-les en petits dés. Lavez et essuyez les oranges, coupez-les en fines rondelles en récupérant le jus qui s'écoule ; épépinez les rondelles et coupez-les en quatre. Détaillez les abricots en petits morceaux.



2. Mettez la rhubarbe et les fruits dans une bassine à confiture par couches successives saupoudrées de sucre, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 24 heures.

3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire plus doucement 30 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Choisissez des tiges de rhubarbe d'un rouge soutenu, elles sont plus juteuses et plus parfumées.



Groseilles et framboises sont à portée de main des enfants, n'hésitez pas à les cueillir en famille pour le plaisir des petits comme des grands.



Pour 3 à 4 pots de 500 g

250 g de framboises

•

250 g de fraises

•

250 g de groseilles

•

250 g de cerises

•

750 g environ de sucre semoule

Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min environ

1. Triez les framboises pour éliminer celles qui sont abîmées. Lavez rapidement les fraises, les groseilles et les cerises. Équeutez et dénoyautez les cerises, équeutez les fraises, égrappez les groseilles.
2. Mettez tous les fruits dans une bassine à confiture, versez 25 cl d'eau et laissez fondre les fruits à feu doux pour qu'ils rendent leur jus.
3. Filtrez ce jus au travers d'une passoire munie d'une étamine, mesurez-le et versez-le dans la bassine à confiture. Ajoutez du sucre dans la proportion de

750 g par litre de jus.

4. Portez à ébullition et laissez cuire à feu vif 20 minutes environ, en écumant en fin de cuisson. La gelée est à point lorsqu'une goutte déposée sur une assiette ne s'étale pas.

5. Versez la gelée dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Vous pouvez utiliser une centrifugeuse pour extraire le jus des fruits.



Cette recette d'origine américaine est à essayer. Elle se prépare d'avril à juin, lorsque les tiges de rhubarbe, fermes et cassantes, sont alors riches en suc.



Pour 3 à 4 pots de 375 g

1,2 kg de tiges de rhubarbe

•

1 kg environ de sucre semoule

Préparation : 20 min | Cuisson : 35 min environ

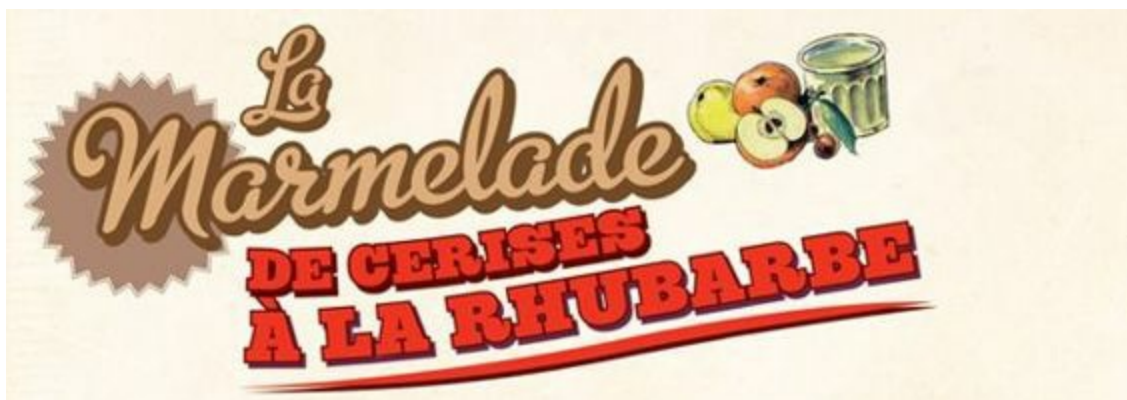
- 1.** Rincez les tiges de rhubarbe, effilez-les et coupez-les en petits tronçons. Mettez ceux-ci dans une casserole et couvrez-les d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez cuire doucement 25 minutes.
- 2.** Filtrez cette pulpe au travers d'une passoire munie d'une étamine, en pressant avec le dos d'une cuillère afin de récupérer la totalité du jus.
- 3.** Mesurez ce jus, versez-le dans une bassine à confiture et ajoutez du sucre dans la proportion de 1 kg par litre de jus. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin de faciliter la dissolution du sucre, puis laissez cuire 10 minutes environ à feu vif, en écumant en fin de cuisson. Une goutte de gelée déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

4. Versez la gelée dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Choisissez des tiges de rhubarbe charnues et fermes, ayant une belle couleur rose et des feuilles très fraîches.



Classée comme légume par la botanique, utilisée comme fruit, la rhubarbe est originaire de l'Asie du Nord et fut introduite en Europe au xive siècle. Elle fut d'abord cultivée par les moines comme plante officinale puis comme plante d'ornement avant de servir à la préparation de compotes et confitures.



Pour 6 pots de 350 g

1 kg de cerises

•

1 kg de rhubarbe

•

900 g de sucre semoule

Préparation : 32 min | Macération : 24 h | Cuisson : 30 min

1. Rincez les tiges de rhubarbe, effilez-les et coupez-les en petits tronçons. Mettez ceux-ci dans une bassine à confiture et versez le sucre. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer au frais 24 heures.
2. Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises, ajoutez-les dans la bassine.
3. Portez doucement à ébullition en remuant souvent avec une cuillère en bois. Laissez cuire 30 minutes environ, remuez de temps en temps et écumez en fin de cuisson.

4. Lorsque la rhubarbe est devenue translucide et les cerises bien brillantes, vérifiez la **Cuisson** : une goutte de marmelade déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.



5. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir complètement leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter à cette marmelade 1 cuillerée à café de cannelle en poudre, son parfum s'associe aussi bien aux cerises qu'à la rhubarbe.



La botanique classe la rhubarbe avec les légumes, mais cette grande plante vivace est surtout utilisée en dessert et permet de préparer de délicieuses confitures. Le nom de la rhubarbe vient du latin *reubarborum*, qui veut dire « racine barbare ». Elle fit son apparition dans la cuisine européenne au ^{xviii} siècle.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,5 kg de tiges de rhubarbe

•

1 kg de sucre semoule

•

1 cuil. à café bombée de cannelle en poudre

Préparation : 20 min | Macération : 24 h | Cuisson : 30 min

- 1.** Rincez les tiges de rhubarbe, effilez-les et coupez-les en petits tronçons. Mettez ceux-ci dans une bassine à confiture et répartissez le sucre à la surface. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer au frais 24 heures.
- 2.** Ce temps passé, versez 5 cl d'eau dans la bassine, portez à ébullition à feu doux puis laissez cuire doucement 30 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
- 3.** La marmelade est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas. Mélangez alors la cannelle et laissez prendre quelques

bouillons.

4. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer la cannelle par le zeste finement râpé d'un citron.





Des abricots légèrement acidulés, des framboises parfumées, un mariage subtil et coloré.



Pour 2 à 3 pots de 425 g

600 g d'abricots

•

600 g de framboises

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 25 min | Macération : 12 h | Cuisson : 15 min

1. Lavez, fendez et dénoyautez les abricots. Mettez-les dans une bassine à confiture, répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
2. Ce temps passé, trie les framboises en éliminant celles qui sont abîmées, ajoutez-les dans la bassine et mélangez.



3. Portez à ébullition sur un feu plutôt vif puis laissez cuire plus doucement 10 à 15 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter en fin de cuisson 50 g de pistaches ou d'amandes effilées.



Le cassis ne craint pas les hivers rudes mais supporte moins bien les gelées tardives du printemps lorsqu'il est en fleur. En juillet, ses baies attirent les regards par leur belle couleur.



Pour 6 pots de 350 g

1 kg de cassis

•

1 kg de sucre

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 à 25 min

1. Lavez et égrappez les cassis.
2. Versez le sucre et 25 cl d'eau dans une bassine à confiture. Portez à ébullition et laissez cuire en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le sirop soit au petit boulé ; ce degré de cuisson est atteint lorsqu'une cuillerée à café de sirop versée dans de l'eau glacée forme une petite boule malléable.
3. Ajoutez les grains de cassis et laissez-les cuire 15 minutes après la reprise de l'ébullition, en remuant doucement de temps en temps avec la cuillère en bois.
4. Égouttez les grains au travers d'un tamis fin posé sur un saladier, mixez-les et tamisez la purée obtenue. Remettez le sirop dans la bassine et dès la reprise de l'ébullition, ajoutez la purée de cassis. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la confiture nappe une spatule, en écumant en fin de cuisson.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Pour vérifier si le sirop est au petit boulé, trempez-y une écumoire puis soufflez au travers. Il doit se former des bulles.



Une variante gourmande de la confiture de cerises dans un délicieux mélange de trois petits fruits rouges.



Pour 4 pots de 350 g

1 kg de cerises

•

100 g de groseilles

•

100 g de framboises

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 30 min | Macération : 4 h | Cuisson : 10 à 15 min

1. Lavez et essuyez les cerises et les groseilles. Équeutez et dénoyautez les cerises, égrappez les groseilles. Triez les framboises pour éliminer celles qui sont abîmées.
2. Mettez les groseilles et les framboises dans un moulin à légumes, versez par-dessus 15 cl d'eau et passez le tout au-dessus d'une bassine à confiture.
3. Ajoutez dans la bassine les cerises et le sucre et laissez macérer sous un torchon pendant 4 heures.
4. Ce temps passé, posez la bassine sur un feu vif, portez à ébullition et laissez cuire 10 à 15 minutes, en remuant souvent avec une cuillère en bois et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.



5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter à la confiture quelques feuilles de menthe poivrée, lors de la macération.



Une ancienne recette de nos campagnes que vous aurez plaisir à redécouvrir ; elle se prépare uniquement avec des figues violettes.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1,8 kg de figues violettes

•

500 g environ de sucre semoule

Préparation : 20 min | Cuisson : 35 min environ

1. Lavez les figues, pelez-les et réservez-les au frais.
2. Mettez les pelures dans une casserole, couvrez-les d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux 15 minutes. Filtrez le liquide au travers d'une passoire munie d'une étamine.
3. Pesez les figues. Versez du sucre dans une bassine à confiture en respectant la proportion de 250 g pour 500 g de fruits épluchés, puis ajoutez le liquide de cuisson des peaux de figues.
4. Portez à ébullition à feu vif et laissez cuire le sirop jusqu'à la consistance du grand perlé ; ce point de cuisson est atteint lorsque en soufflant au travers d'une écumoire plongée dans le sirop, on voit apparaître des bulles.
5. Ajoutez les figues dans le sirop, portez de nouveau à ébullition et laissez cuire 10 minutes environ. Une goutte de sirop déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

6. Répartissez les figues dans les pots puis remplissez ces derniers de sirop. Vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Cette confiture est délicieuse sur des tranches de brioche, et parfaite pour garnir une pâte à tarte cuite à blanc.



Pour varier les plaisirs, voici une autre recette à base de figues : les fruits sont ici confits dans un sirop à la fois doux et acidulé.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1,5 kg de figues violettes

•

1 kg de sucre semoule

•

30 cl de jus d'orange sanguine

Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min environ

1. Lavez les figues puis essuyez-les dans un torchon ; coupez l'extrémité de leur pédoncule.
2. Versez le sucre et le jus d'orange dans une bassine à confiture et portez à ébullition en remuant pour faciliter la dissolution du sucre. Laissez cuire le sirop jusqu'à la consistance du grand perlé ; ce point de cuisson est atteint lorsque en soufflant au travers d'une écumoire plongée dans le sirop, on voit apparaître des bulles.
3. Ajoutez les figues et laissez-les cuire à feu doux 25 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Les fruits doivent s'enfoncer dans le sirop devenu épais et une goutte du sirop déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.
4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur

base.



Variante

Vous pouvez ajouter 100 g de raisins secs blonds, 10 minutes avant la fin de la cuisson.



Selon l'importance de vos cueillettes, vous pourrez utiliser un mélange de groseilles rouges et blanches sans nuire à la couleur de votre confiture. Néanmoins, la proportion de groseilles blanches ne doit pas dominer celle des groseilles rouges pour donner à la confiture une belle couleur.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1 kg de fraises

•

500 g de groseilles

•

1 kg de sucre semoule

Préparation : 20 min | Macération : 24 h | Cuisson : 30 min

1. Lavez et égrappez les groseilles, mettez-les dans une casserole recouvertes d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez cuire juste le temps de faire éclater les grains.
2. Filtrez le jus au travers d'une passoire munie d'une étamine et mettez-le dans une bassine à confiture.
3. Lavez rapidement, essuyez et équeutez les fraises. Ajoutez-les dans la bassine, portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes en remuant plusieurs fois. Versez le sucre dans la bassine en tournant avec une cuillère en bois pour faciliter sa dissolution, puis laissez bouillir 10 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer le jus de groseille par le jus de 2 citrons.



Ce fruit familier de nos jardins, connu depuis très longtemps sous sa forme sauvage, est cultivé en Europe depuis le Moyen Âge. Cette confiture à la cuisson rapide permet d'en garder intacte toute la saveur.



Pour 4 à 5 pots de 350 g

1 kg de framboises

•

800 g de sucre semoule

•

5 cl de kirsch

Préparation : 10 min | Cuisson : 15 min

1. Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées.
2. Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une bassine à confiture, portez à ébullition et laissez cuire le sirop au petit boulé ; ce point de cuisson est atteint lorsqu'une cuillerée à café de sirop versée dans de l'eau glacée forme une petite boule malléable.
3. Ajoutez les framboises dans le sirop et répartissez-les à l'aide d'une écumoire. Portez de nouveau à ébullition, écumez, retirez la bassine du feu et mélangez le kirsch la confiture.
4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer le kirsch par la même quantité d'alcool de framboise.



La légende raconte que la nymphe Ida, nourrice de Jupiter, s'égratigna la poitrine aux épines d'un framboisier sauvage, donnant ainsi sa couleur à la framboise.



Pour 4 à 5 pots de 350 g

1 kg de framboises

•

1 orange

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min

1. Triez les framboises pour éliminer celles qui sont abîmées. Pressez l'orange.
2. Mettez dans une bassine à confiture les framboises, le jus d'orange et le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.



3. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer le jus d'orange par un jus de citron.



Plus facile et plus rapide à préparer que la gelée, les fruits ne nécessitant pas une première cuisson, cette confiture est tout aussi savoureuse.



Pour 4 à 5 pots de 350 g

1,3 kg de groseilles à maquereau pas trop mûres

•

500 g de framboises

•

1 kg de sucre semoule

•

1 citron

Préparation : 30 min | Macération : 6 h | Cuisson : 20 min environ

- 1.** Lavez et équeutez les groseilles. Nettoyez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées. Pesez ces fruits, mettez-les dans une bassine à confiture avec le même poids de sucre. Pressez le citron et ajoutez le jus, mélangez bien. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 6 heures afin que le sucre fonde et imprègne les fruits.
- 2.** Ce temps passé, posez la bassine sur un feu vif, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes, toujours à feu vif, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte posée sur une assiette froide ne s'étale pas.
- 3.** Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur

base.



Variante

Les framboises peuvent être remplacées par le même poids de cassis.



Cette jolie petite prune à la couleur d'or et à la chair parfumée est très estimée en Alsace et Lorraine, ses principales régions de production.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,4 kg de mirabelles

•

le jus de 1 citron

•

700 g de sucre semoule

Préparation : 20 min | Macération : 12 h | Cuisson : 20 min

1. Lavez les mirabelles, fendez-les en deux et dénoyautez-les. Mettez-les dans une bassine à confiture avec le jus de citron. Répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
2. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 20 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
3. La confiture doit être plutôt épaisse et une goutte déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.
4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Pour une saveur plus douce, remplacez le jus de citron par celui d'un demi-pamplemousse.



La ronce appartient à la famille des framboisiers et des fraisiers. Ses fruits, les mûres, donnent une excellente confiture. Préparez-les toujours rapidement après leur cueillette, car ils s'altèrent vite.



Pour 4 pots de 350 g

1 kg de mûres

•

1 pomme verte

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 10 min | Cuisson : 15 min

- 1.** Triez les mûres et essuyez-les avec un torchon humide bien essoré ; il faut éviter de les laver afin qu'elles ne se gorgent pas d'eau. Pelez et épépinez la pomme, coupez-la en petits dés.
- 2.** Versez 10 cl d'eau dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre, remuez et portez à ébullition à feu vif. Laissez cuire jusqu'à ce que le sirop soit au petit boulé ; ce point de cuisson est atteint lorsqu'une cuillerée à café de sirop versée dans de l'eau glacée forme une boule malléable entre les doigts.
- 3.** Ajoutez les mûres et les dés de pomme, amenez de nouveau à ébullition et laissez cuire 5 minutes en remuant de temps en temps ; le sirop doit être épais et bien recouvrir les fruits. Écumez en fin de cuisson.
- 4.** Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur

base.



Variante

La pomme verte peut être remplacée par 100 g de mûres encore vertes.



La myrtille croît à l'état sauvage en Europe et en Asie. C'est un petit arbrisseau à fleurs blanches dont les baies bleu violacé se récoltent à la main, à l'aide de peignes.



Pour 4 pots de 350 g

1 kg de myrtilles

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 15 min | Macération : 4 h | Cuisson : 15 à 20 min

1. Triez les myrtilles, mettez-les dans une passoire et rincez-les rapidement sous l'eau froide. Essuyez-les avec un torchon.
2. Mettez-les dans une bassine à confiture et versez le sucre par-dessus. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 4 heures afin que le sucre fonde et imprègne les myrtilles.
3. Ce temps passé, portez doucement à ébullition en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois et laissez cuire 15 à 20 minutes, en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.
4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter à la macération le jus d'un citron.



Les Chinois considèrent les fleurs de pêcher comme le symbole du printemps et attribuaient autrefois à la pêche le pouvoir de rendre immortel.



Pour 5 à 6 pots de 375 g

1 kg de pêches

•

2 petites bananes pas trop mûres

•

125 g de framboises

•

le jus de 1 citron

•

750 g de sucre semoule

Préparation : 25 min | Macération : 12 h | Cuisson : 15 min

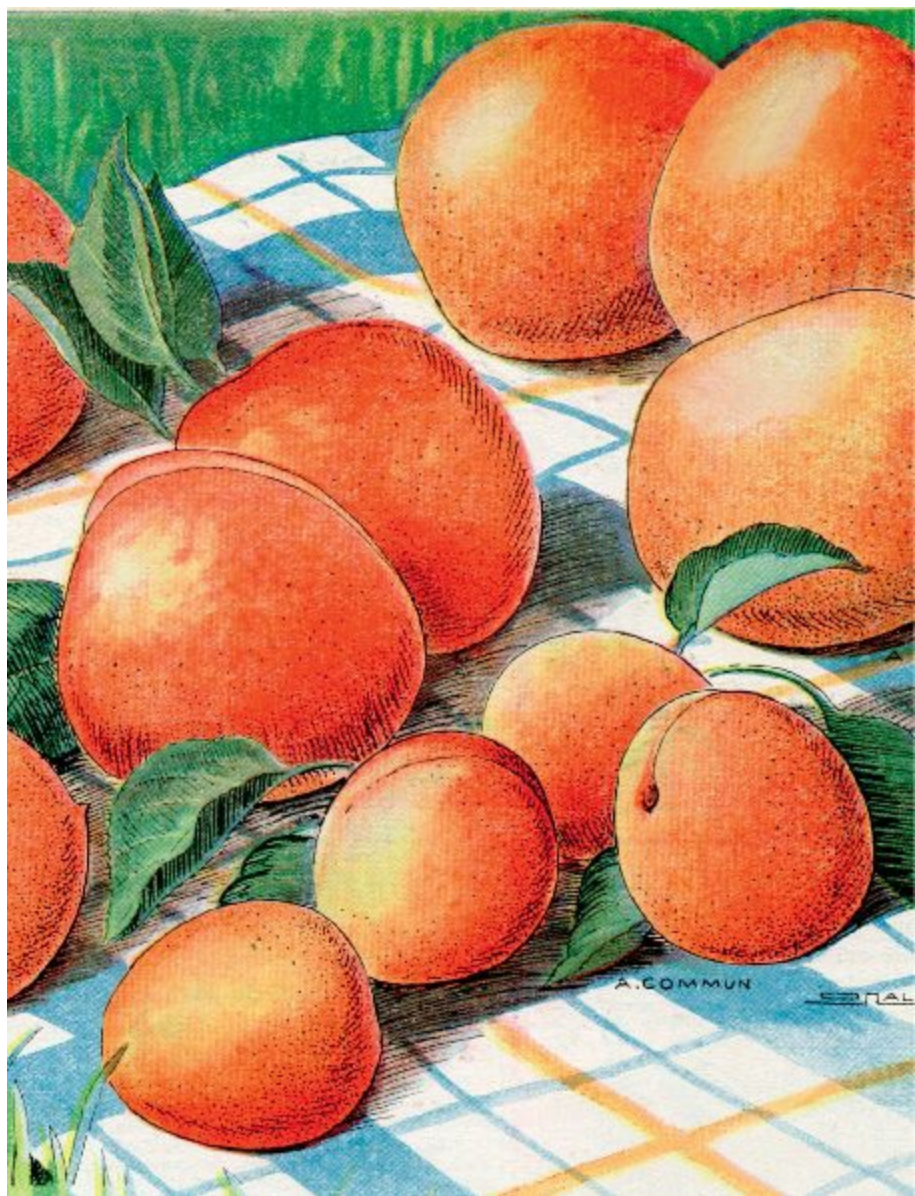
1. Plongez les pêches 30 secondes dans l'eau bouillante puis dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons. Égouttez-les, pelez-les, dénoyautez-les et coupez la chair en quartiers. Mettez ces derniers dans une bassine à confiture et arrosez-les du jus de citron.
2. Pelez les bananes, retirez les filaments et coupez la chair en rondelles au-dessus de la bassine. Répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.

3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire plus doucement 10 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
4. Nettoyez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées, ajoutez-les dans la bassine et poursuivez la cuisson 5 minutes environ. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.
5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer le jus de citron par celui d'une demi-orange.





La culture des framboises remonte au Moyen Âge. C'est le fruit d'une ronce sauvage des sous-bois.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1 kg de pêches blanches

•

1 kg de framboises

•

1,5 kg de sucre semoule

•

100 g d'amandes mondées

Préparation : 25 min | Macération : 12 h | Cuisson : 15 min

1. Plongez les pêches 30 secondes dans de l'eau bouillante puis dans un récipient d'eau froide. Égouttez-les, pelez-les, ôtez leur noyau et coupez la chair en morceaux.
2. Mettez les pêches dans une bassine à confiture, répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu plutôt vif et laissez cuire 5 minutes. Pendant ce temps, nettoyez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées ; ajoutez-les ensuite dans la bassine, ainsi que les amandes, et poursuivez la cuisson 10 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

En fin de cuisson, vous pouvez parfumer cette confiture avec un peu de kirsch.



À côté de la groseille barisienne, une autre spécialité de la région.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1 kg de prunes vertes

•

1 kg de pommes

•

500 g de sucre semoule

Préparation : 25 min | Cuisson : 55 min environ

- 1.** Lavez et essuyez les pommes, coupez-les en morceaux sans retirer la peau ni le cœur, mettez-les dans une casserole avec de l'eau à hauteur. Portez à ébullition sur un feu vif, puis laissez cuire doucement 30 minutes à couvert.
- 2.** Versez le contenu de la casserole dans une passoire munie d'une étamine et laissez le jus s'écouler dans une jatte, sans presser les pommes.
- 3.** Lavez et essuyez les prunes, fendez-les en deux et retirez les noyaux. Mettez les prunes et le jus des pommes dans une bassine à confiture et laissez bouillir doucement 10 minutes.
- 4.** Versez le sucre en tournant avec une cuillère en bois afin de faciliter sa dissolution, puis laissez cuire 15 minutes environ à feu vif, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.



5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Remuez constamment en fin de cuisson, car cette confiture a tendance à attacher.



Dans ce cocktail, les quantités de chaque fruit peuvent varier, mais veillez à ce qu'aucun d'eux ne domine l'ensemble, afin que toutes les saveurs puissent s'exprimer.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

500 g de prunes vertes

•

500 g de mirabelles

•

500 g d'abricots

•

500 g de pêches blanches

•

1,3 kg de sucre semoule

•

le jus de 1 petite orange

Préparation : 25 min | Macération : 12 h | Cuisson : 20 min

1. Lavez et essuyez les prunes vertes, les mirabelles et les abricots, pelez les pêches. Fendez les prunes vertes, les abricots et les mirabelles en deux pour les dénoyauter, coupez les pêches en morceaux.
2. Mettez tous ces fruits dans une bassine à confiture, répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.

3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 15 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson ; les fruits doivent devenir translucides et s'enfoncer dans le sirop. Incorporez alors le jus d'orange et poursuivez la cuisson 5 minutes. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

La mirabelle est un fruit fragile, aussi utilisez-la encore un peu ferme.



Pour cette recette, choisissez de préférence des reines-claude ou, à défaut, d'autres prunes vertes. Cette confiture gagne en saveur grâce aux amandes contenues dans les noyaux des prunes. Il est indispensable de les ajouter.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,5 kg de reines-claude

•

1 gousse de vanille

•

1,2 kg de sucre semoule

Préparation : 25 min | Macération : 12 h | Cuisson : 20 min

1. Lavez les prunes, essuyez-les dans un torchon, coupez-les en deux et retirez les noyaux en en réservant une vingtaine. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur.
2. Mettez les prunes et le sucre en couches successives dans une bassine à confiture. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, faites cuire 15 minutes environ à feu vif, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson ; les prunes doivent devenir translucides et s'enfoncer dans le sirop.
4. Parallèlement, cassez les noyaux réservés, pelez les amandes et ajoutez-les à la confiture 2 minutes avant la fin de la cuisson.

5. Avec une écumoire, répartissez les prunes dans les pots et poursuivez la cuisson du sirop une dizaine de minutes : une goutte déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler. Retirez la gousse de vanille et finissez de remplir les pots.



6. Vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Pêches, abricots ou cerises peuvent également se préparer de la même façon. Vous pouvez aussi préparer cette confiture avec des mirabelles, en ne gardant que 800 g de sucre (les mirabelles sont plus sucrées que les reines-claude).



Le mot tomate vient de tomatl, le nom que les Aztèques donnaient à ce fruit. La tomate verte ne peut se consommer que cuite.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

2 kg de tomates vertes

•

1 kg environ de sucre semoule

•

3 citrons non traités

Préparation : 30 min | Macération : 12 h | Cuisson : 25 min

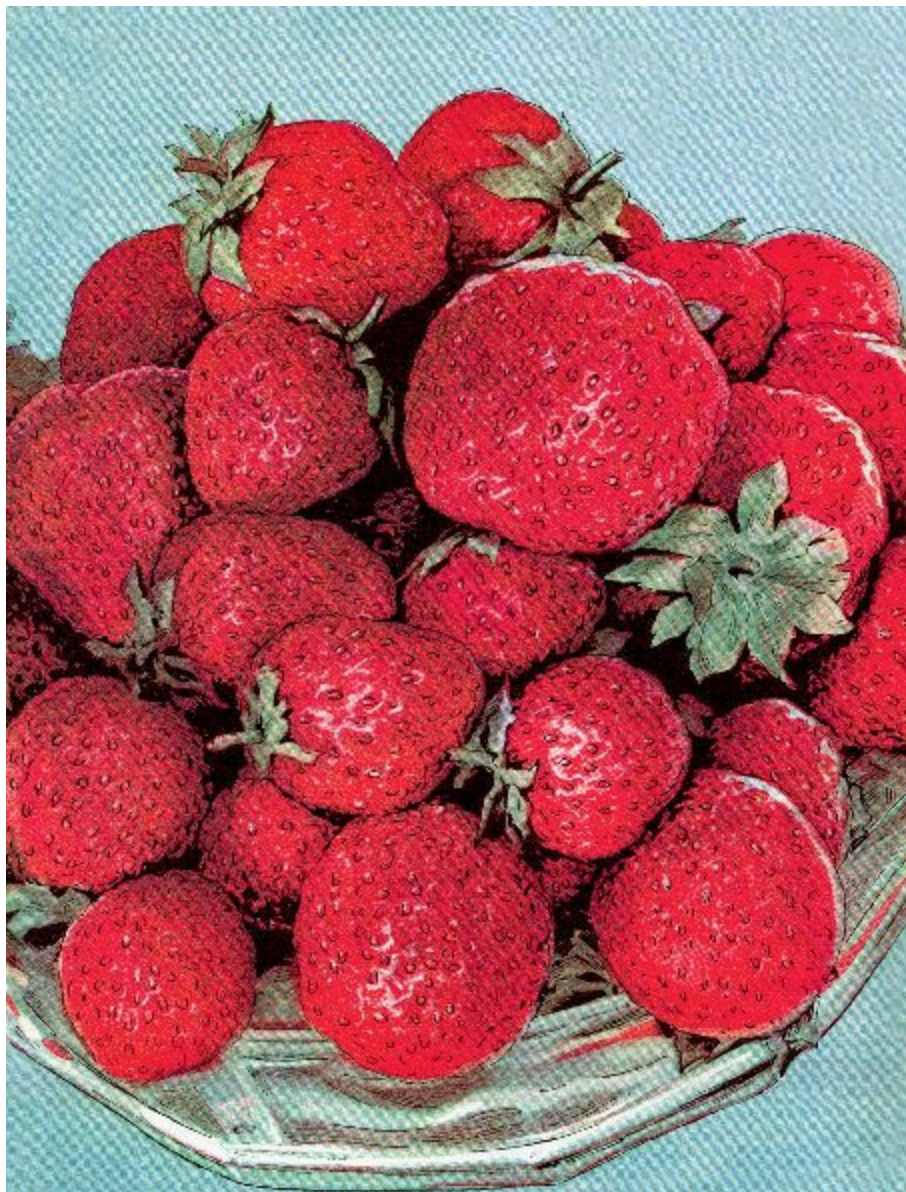
1. Incisez les tomates en croix, plongez-les 1 minute dans de l'eau bouillante puis dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons. Égouttez-les, pelez-les, coupez-les en deux, épépinez-les et détaillez-les en rondelles. Pesez du sucre dans la proportion de 750 g par kilo de rondelles de tomate.
2. Mettez les tomates et le sucre dans une bassine à confiture, en couches successives. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Râpez finement le zeste des citrons et pressez les fruits ; ajoutez le jus et les zestes dans la bassine.
4. Portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 25 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer le jus et le zeste des citrons par ceux d'une orange à peau fine.





Une excellente façon d'utiliser les excédents de fruits, et aussi une possibilité d'échange avec les jardins amis pour élargir le choix.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1 kg de fruits mélangés (abricots, cerises, groseilles, prunes, fraises)

•

800 g de sucre semoule

•

1 tronçon de gingembre de 5 cm

Préparation : 40 min | Cuisson : 30 min environ

1. Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une bassine à confiture. Portez à ébullition à feu vif et laissez bouillir le sirop jusqu'à la consistance du petit boulé ; ce point de cuisson est atteint lorsqu'une cuillerée à café de sirop plongée dans un bol d'eau froide forme une boule malléable entre les doigts.
2. Pendant ce temps, lavez et essuyez tous les fruits. Pelez et dénoyautez les abricots, les cerises et les prunes. Égrappez les groseilles et équeutez les fraises. Épluchez et râpez finement le gingembre.
3. Ajoutez tous les fruits et le gingembre dans la bassine et laissez bouillir doucement 15 minutes. Retirez les fruits avec une écumoire et réservez-les.
4. Poursuivez la cuisson du sirop jusqu'à ce qu'il nappe l'écumoire d'une pellicule brillante. Remettez alors les fruits dans la bassine et laissez-les cuire 2 à 3 minutes en mélangeant ; écumez en fin de cuisson.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Les associations de fruits et les quantités peuvent varier selon vos récoltes ; veuillez simplement à respecter la proportion de sucre.



Un harmonieux mélange unissant des fruits frais aux fruits secs des provisions d'hiver.



Pour 5 à 6 pots de 500 g

1,2 kg de pastèque

•

500 g de pommes

•

500 g de poires

•

200 g de figues sèches

•

1 gousse de vanille

•

1 kg environ de sucre semoule

•

100 g de cerneaux de noix

Préparation : 30 min | Macération : 12 h | Cuisson : 20 min

1. Coupez la pastèque en tranches, retirez les graines puis détaillez la pulpe en dés. Pelez les pommes et les poires, ôtez le cœur et les pépins, coupez la chair en lamelles. Ôtez le pédoncule des figues, fendez-les en quatre et la gousse de vanille en deux dans la longueur.

2. Pesez la pastèque avec les pommes et les poires, mettez ces fruits dans une bassine à confiture ainsi que les figues et la vanille, puis répartissez du sucre

à la surface dans la proportion de 800 g par kilo de fruits pesés. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.

3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 20 minutes environ, en remuant de temps en temps. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

4. Écumez, retirez la gousse de vanille, mélangez les cerneaux de noix à la confiture et laissez prendre quelques bouillons.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez déposer 2 ou 3 fines rondelles de citron épépinées avant de visser les couvercles.



Les amateurs de confiture apprécieront cette recette associant les framboises parfumées et les groseilles un peu acides. C'est une des plus agréables gelées.



Pour 5 à 6 pots de 350 g

1 kg de groseilles

•

1 kg de framboises

•

1 kg environ de sucre semoule

Préparation : 25 min | Cuisson : 20 min environ

- 1.** Lavez et égrappez les groseilles, triez les framboises pour éliminer celles qui sont abîmées.
- 2.** Mettez ces fruits dans une bassine à confiture, versez 10 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire environ 5 minutes, en remuant de temps en temps, afin de faire éclater les fruits.
- 3.** Filtrez le tout au travers d'une passoire munie d'une étamine, au-dessus d'un saladier. Laissez s'écouler le jus sans presser.
- 4.** Pesez ce jus et reversez-le dans la bassine. Ajoutez le même poids de sucre semoule.

5. Portez à ébullition en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois afin de faciliter la dissolution du sucre, puis laissez cuire environ 10 minutes en écumant en fin de cuisson. Une goutte de gelée déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

6. Versez la gelée dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Les gelées conditionnées dans des pots à vis restent un peu liquides.
Ne vous inquiétez pas, dès que le pot sera ouvert, la gelée finira de se solidifier.



L'abricot est parvenu en Occident par la route de la soie. Acclimaté en Europe, c'est un fruit qui préfère la chaleur de l'été : il est toujours meilleur lorsqu'il s'est gorgé de soleil.



Pour 4 pots de 500 g

1,2 kg d'abricots

•

le jus de 1 citron

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 25 min | Cuisson : 15 à 20 min

1. Lavez, essuyez et dénoyautez les abricots en conservant la moitié des noyaux.
2. Hachez grossièrement les abricots, mettez-les dans une bassine à confiture, versez le jus de citron et 25 cl d'eau. Portez à ébullition à feu vif et laissez réduire le liquide de moitié. Mélangez le sucre, portez de nouveau à ébullition et laissez cuire 10 à 15 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La marmelade est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.
3. Pendant ce temps, cassez les noyaux réservés et pelez leurs amandes. Ajoutez ces dernières à la marmelade en fin de cuisson et laissez prendre quelques bouillons.

4. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Autre astuce pour vérifier la Cuisson : versez un peu de marmelade sur une assiette, creusez un sillon avec un doigt ; la marmelade ne doit pas se répandre dans le sillon.





Le cognassier est connu depuis aussi longtemps que le pommier et la vigne et son fruit était déjà très apprécié par les Grecs et les Romains. En Grèce, il était considéré comme un symbole d'amour et de fertilité. Sa floraison délicate et parfumée est un enchantement au printemps.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1 kg de coings

•

200 g de pommes

•

750 g environ de sucre semoule

Préparation : 40 min | Cuisson : 45 min

1.Essuyez les coings avec un torchon afin d'en retirer le duvet. Coupez-les en quatre, ôtez les parties dures et mettez les morceaux de chair au fur et à mesure dans une casserole remplie d'eau. Lorsque tous les coings sont coupés, ne laissez que l'eau nécessaire pour les couvrir.

2.Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen 15 minutes. Retirez les coings avec une écumoire et réservez-les. Ajoutez dans la casserole les pommes pelées, coupées en quatre et épépinées, laissez bouillir 10 à 12 minutes puis filtrez le jus dans une jatte au travers d'une passoire munie d'une étamine, sans appuyer sur les fruits.

3.Pendant ce temps, pelez les coings. Pesez-les ensuite avec le jus recueilli. Mettez-les dans une bassine à confiture et ajoutez du sucre dans la proportion

de 375 g pour 500 g de mélange de fruits et de jus.

4.Portez à ébullition à feu moyen puis laissez cuire 15 minutes en remuant peu, afin d'éviter d'écraser les fruits, et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

5.Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter, en même temps que le sucre, 1 gousse de vanille coupée en petits tronçons. Il faudra ensuite retirer les morceaux de vanille avant la mise en pots.



Une confiture inhabituelle, très parfumée et haute en couleur. Choisissez pour la réaliser des fruits bien mûrs, plus faciles à râper.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1 kg de coings

•

1 citron non traité

•

1 kg environ de sucre semoule

•

1 petit bâton de cannelle

•

1 cuil. à café de vanille en poudre

•

75 g d'amandes mondées

Préparation : 40 min | Cuisson : 30 min environ

1. Râpez finement le zeste du citron et pressez le jus. Pelez les coings en retirant les parties dures et râpez la chair avec une râpe à gros trous, au-dessus d'un récipient contenant 25 cl d'eau.
2. Pesez ensuite la chair avec l'eau, puis versez le tout dans une bassine à confiture. Ajoutez du sucre dans la proportion de 800 g par kilo de mélange de chair et d'eau, le bâton de cannelle, la vanille et le zeste de citron. Portez à ébullition puis laissez cuire 25 à 30 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture doit avoir une belle couleur dorée.

3. Pendant ce temps, séparez les deux lobes des amandes. Mélangez-les à la confiture en fin de cuisson, puis retirez le bâton de cannelle et ajoutez le jus du citron ; laissez prendre quelques bouillons. À ce stade, une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer les amandes par des pignons.



Une confiture qui associe la groseille à grappes et la groseille de Chine, l'autre nom du kiwi.



Pour 3 pots de 375 g

600 g de kiwis

•

1 kg de groseilles

•

1 kg environ de sucre semoule

Préparation : 25 min | Cuisson : 35 min environ

1. Lavez et égrenez les groseilles, mettez-les dans une casserole, versez 15 cl d'eau. Portez à ébullition à feu doux et laissez cuire 5 minutes afin de faire éclater les baies.
2. Filtrez la pulpe au travers d'un tamis muni d'une étamine, au-dessus d'une jatte, sans presser les groseilles. Pesez ensuite le jus obtenu.
3. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles. Pesez-les avec le jus qu'ils ont rendu et additionnez leur poids à celui du jus de groseille.
4. Versez le jus de groseille dans une bassine à confiture et ajoutez du sucre dans la proportion de 750 g par kilo du poids additionné.
5. Portez à ébullition à feu assez vif et laissez bouillir 20 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Ajoutez les kiwis

et leur jus, mélangez bien et poursuivez la cuisson 10 minutes. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

6. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Un kiwi à point doit présenter une peau brun clair, céder légèrement sous la pression d'un doigt et être souple aux deux pôles.



Les mirabelles, jolies petites billes rondes et dorées, et les kiwis, à la forme parfaite et à la pulpe acidulée, s'entendent ici à merveille.



Pour 4 pots de 375 g

750 g de kiwis

•

350 g de mirabelles

•

le jus de 1 citron

•

1 kg de sucre semoule

Préparation : 20 min | Macération : 6 h | Cuisson : 20 à 25 min

1. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles. Lavez et essuyez les mirabelles, ouvrez-les en deux pour les dénoyauter.
2. Mettez ces fruits dans une bassine à confiture, ajoutez le jus de citron et répartissez le sucre à la surface. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 6 heures.
3. Ce temps passé, portez à ébullition et laissez bouillir 20 à 25 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.
4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Deux ou trois cuillerées à soupe de jus de pamplemousse peuvent remplacer le jus de citron.



Kiwi et rhubarbe se sont aujourd'hui adaptés à nos jardins. Une raison supplémentaire d'essayer cette association inattendue.



Pour 4 pots de 500 g

700 g de kiwis

•

500 g de tiges de rhubarbe

•

3 oranges

•

1 kg environ de sucre semoule

Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min environ

1. Épluchez les kiwis et émincez-les en rondelles. Rincez les tiges de rhubarbe, effilez-les et coupez-les en petits tronçons. Pressez les oranges.
2. Pesez séparément les kiwis et la rhubarbe puis additionnez les deux poids.
3. Mettez la rhubarbe dans une bassine à confiture et ajoutez-y un poids de sucre correspondant aux deux poids additionnés. Versez le jus d'orange et mélangez bien.
4. Portez à ébullition à feu moyen 15 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Ajoutez les kiwis et poursuivez la cuisson 10 minutes environ. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Un kiwi ne doit pas être mou, il serait trop mûr et n'aurait plus le goût acidulé caractéristique de ce fruit.



Cette recette est celle de la confiture de marrons telle qu'on la prépare en Provence. Châtaignes ou marrons conviennent... On les différencie ainsi : la bogue des châtaignes contient trois fruits alors que celle des marrons n'en contient qu'un seul.



Pour 3 à 4 pots de 375 g

1,5 kg de châtaignes

•

700 g de sucre semoule

•

1 gousse de vanille

Préparation : 45 min | Cuisson : 45 min environ

1. Retirez une lanière de peau autour de chaque châtaigne. Plongez ensuite les fruits dans une casserole d'eau en ébullition et laissez-les bouillir 5 minutes. Retirez la casserole du feu et égouttez les châtaignes. Ôtez les deux peaux et pesez les fruits.
2. Mettez les châtaignes dans une casserole, versez 50 cl d'eau et laissez cuire à feu modéré et à couvert 15 minutes environ ; les fruits doivent s'écraser facilement. Passez la purée obtenue au moulin à légumes.
3. Versez du sucre dans une bassine à confiture (700 g par kilo de châtaignes épluchées). Versez 35 cl d'eau, ajoutez la gousse de vanille fendue puis mettez la bassine sur le feu. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois et laissez bouillir 10 minutes.

4. Hors du feu, ajoutez au sirop bouillant la purée de châtaignes, cuillerée par cuillerée, en mélangeant constamment afin d'obtenir une préparation lisse et sans grumeaux.
5. Poursuivez la cuisson à feu doux 20 minutes environ, en remuant pour éviter que la confiture n'attache. Retirez la vanille.
6. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Pour gagner du temps, utilisez des châtaignes surgelées, vous éviterez ainsi la première cuisson.



D'une commercialisation assez récente en Occident, le pamplemousse fut découvert en Malaisie par les Hollandais. Le pomelo ou pamplemousse rose est un hybride obtenu en croisant le pamplemousse avec une orange de Chine au xixe siècle.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,5 kg de pamplemousses roses

•

1 citron

•

1 kg de sucre semoule

Préparation : 30 min | Trempage : 24 h | Cuisson : 20 min

1. Pelez les pamplemousses et le citron. Retirez la peau blanche de chaque quartier de fruit, ôtez et réservez les pépins, et coupez chaque quartier en deux. Mettez ces fruits dans une jatte, versez de l'eau à hauteur et laissez tremper 24 heures. Parallèlement, mettez les pépins à tremper dans 50 cl d'eau.
2. Le lendemain, mettez les fruits et leur eau de trempage dans une bassine à confiture, filtrez l'eau de trempage des pépins et ajoutez-la. Versez le sucre.
3. Portez à ébullition et laissez cuire doucement 20 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter aux fruits la pulpe d'une petite mangue coupée en dés.



Le poirier poussait à l'état sauvage dès la préhistoire et est cultivé depuis 3 000 ans. Les poires que nous connaissons aujourd'hui sont le résultat de croisements effectués aux xviie et xviii siècles.



Pour 4 ou 5 pots de 350 g

1,2 kg de poires

•

1 citron

•

600 g environ de sucre semoule

Préparation : 25 min | Macération : 1 h | Cuisson : 20 min

1. Pelez les poires, coupez-les en quartiers, épépinez-les puis émincez-les en lamelles. Pressez le citron.
2. Pesez les poires avec le jus qu'elles ont rendu, mettez-les dans une bassine à confiture avec la moitié de leur poids en sucre et le jus du citron. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 1 heure.
3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu doux et laissez cuire 20 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Les poires doivent être translucides et une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.



4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Surveillez la consistance du sirop. Si vous dépassez le point de cuisson souhaité, la confiture aura tendance à cristalliser.



Des poires tendres, mûres à point et des raisins dorés au soleil, une confiture tout en douceur pour des goûters gourmands.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

800 g de poires mûres

•

500 g de raisin blanc

•

1 citron

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 45 min | Macération : 6 h | Cuisson : 30 min

- 1.** Pelez les poires, coupez-les en quatre et retirez le cœur et les pépins. Émincez chaque quartier, puis mettez les tranches de poire dans une bassine à confiture.
- 2.** Lavez, égrappez, pelez et épépinez les grains de raisin, ajoutez-les dans la bassine. Pressez le citron et ajoutez son jus, répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer pendant 6 heures.
- 3.** Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire à feu doux environ 30 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

De février à mai, utilisez du raisin du Chili : ses grains sont sans pépins, ce qui assure un gain de temps appréciable.



C'est François Ier qui fit planter les premières vignes à Fontainebleau, mais on cultivait déjà le raisin pour célébrer le culte des dieux égyptiens et grecs, autour de la Méditerranée.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,4 kg de raisin muscat blanc

•

500 g de sucre semoule

•

le jus de 1 citron

Préparation : 30 min | Cuisson : 15 min

1. Rincez le raisin, égrappez-le, mettez les grains dans une bassine à confiture avec 10 cl d'eau. Portez à ébullition à feu vif et laissez bouillir. Lorsque les pépins remontent à la surface, récupérez-les avec une écumoire et jetez-les, puis retirez les grains de raisin et réservez-les.
2. Versez le sucre et 15 cl d'eau dans la bassine et laissez bouillir à feu vif jusqu'à ce que le sirop épaississe et qu'il se forme de grosses bulles à la surface. Écumez alors et ajoutez le jus de citron. Remettez les grains de raisin dans le sirop et laissez prendre quelques bouillons. Répartissez les grains dans les pots à l'aide d'une écumoire, puis faites réduire le sirop à feu vif jusqu'à ce qu'il devienne épais ; écumez et finissez de remplir les pots.
3. Vissez les couvercles, retournez les récipients et laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez remplacer l'eau par 15 cl de vin blanc pour préparer le sirop.



Le kiwi porte aussi le nom de « fruit de la santé ». Il est en effet riche en calcium, phosphore, fer et surtout en vitamine C.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1 kg de kiwis

•

500 g de pommes

•

1 kg de sucre semoule

•

le jus de 2 citrons verts

Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min

1. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles. Pelez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins et émincez la chair.
2. Mettez ces fruits dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre, le jus des citrons et 5 cl d'eau.
3. Portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 15 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.
4. Les fruits doivent être translucides et s'enfoncer dans le sirop ; par ailleurs, une goutte déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

5. Passez la marmelade au moulin à légumes afin de la débarrasser des graines des kiwis, remettez-la dans la bassine et poursuivez la cuisson 5 minutes après la reprise de l'ébullition.
6. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Il ne faut pas mixer la marmelade afin d'éviter d'écraser les graines des kiwis qui donneraient de l'amertume.



À mi-chemin entre la confiture et la pâte de fruits, une délicieuse préparation pour garnir les fonds de tartes ou à étaler sur des tartines.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

2 kg de poires mûres mais fermes

•

2 citrons non traités, à peau fine

•

1 kg environ de sucre semoule

Préparation : 30 min | Cuisson : 50 min environ

1. Lavez et essuyez les citrons, prélevez leur zeste en fines lanières avec un couteau économe, en veillant à ne pas entamer la partie blanche de l'écorce. Pressez les citrons.
2. Pelez les poires, coupez-les en quartiers, épépinez-les et mettez-les dans une casserole avec 20 cl d'eau. Laissez-les cuire doucement 20 minutes, puis égouttez-les et mixez-les ou passez-les au moulin à légumes.
3. Pesez la pulpe des poires, mettez-la dans une bassine à confiture et ajoutez du sucre dans la proportion de 500 g par kilo de pulpe ; ajoutez le zeste et le jus des citrons.
4. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux environ 30 minutes, en remuant très souvent et en écumant en fin de cuisson. La marmelade est prête

lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

5. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter au jus des groseilles et des framboises celui d'un citron ou d'une demi-orange.





La clémentine est issue du croisement d'une mandarine et d'une orange amère, ou bigarade, obtenu par le père Clément, en Algérie, au début du siècle dernier.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,2 kg de clémentines non traitées

•

900 g de sucre semoule

Préparation : 25 min | Macération : 24 h | Cuisson : 20 min

1. Pelez les clémentines à vif et conservez les zestes au frais, en retirant la peau blanche. Séparez les quartiers des clémentines, enlevez la fine peau qui les enveloppe et retirez les éventuels pépins. Mettez les quartiers ainsi préparés dans une bassine à confiture, répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 24 heures.
2. Ce temps passé, faites blanchir les zestes deux ou trois fois à l'eau bouillante, rafraîchissez-les sous l'eau froide, égouttez-les et coupez-les en fines lanières.
3. Mettez la bassine sur un feu vif et portez à ébullition, puis laissez bouillir 20 minutes environ, en ajoutant les zestes au bout de 10 minutes de cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas. Écumez en fin de cuisson.
4. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur

base.



Variante

Vous pouvez utiliser cette recette pour préparer des oranges.



Cette sorte d' « orange » miniature à la pulpe acidulée donne une excellente confiture.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1 kg de kumquats

•

4 cuil. à soupe de jus de pamplemousse

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 20 min | Macération : 12 h | Cuisson : 30 min

1. Lavez et essuyez les kumquats, ôtez les pédoncules et fendez chaque fruit en deux. Retirez les pépins et mettez-les dans un petit nouet de gaze.
2. Mettez les kumquats et le nouet de gaze dans une bassine à confiture, versez le jus de pamplemousse et répartissez le sucre à la surface. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 30 minutes environ, en remuant très souvent car cette confiture a tendance à attacher ; écumez en fin de cuisson.
4. La confiture est prête lorsqu'une goutte du sirop déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.
5. Retirez le nouet de gaze, puis versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de

remettre les pots sur leur base.



Conseil

Délicieuse en dessert, cette confiture est également parfaite pour accompagner un gibier ou un magret de canard.



Cette recette, qui utilise un sirop de fruit, sera sûrement appréciée des enfants à l'heure du goûter.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,4 kg de mandarines

•

1 kg environ de sucre semoule

•

10 cl de sirop de framboise

Préparation : 25 min | Macération : 12 h | Cuisson : 30 min

1. Épluchez les mandarines, séparez les quartiers et retirez les filaments blancs et les pépins sans défaire les quartiers. Avec une petite pique en bois, retirez les pépins sans déchirer la peau. Pesez les fruits et préparez du sucre dans la proportion de 800 g par kilo de fruits épépinés.
2. Mettez les mandarines dans une bassine à confiture, en alternant couches de fruits et de sucre. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, versez 10 cl d'eau dans la bassine, portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes. Retirez les quartiers de mandarine avec une écumoire et réservez-les.
4. Versez le sirop de framboise dans la bassine et amenez à ébullition avant d'y plonger les quartiers. Portez de nouveau à ébullition et laissez cuire 20 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson.

5. Avec une écumoire, répartissez les mandarines dans les pots. Poursuivez la cuisson du sirop quelques minutes pour le faire épaissir : une goutte déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

6. Finissez de remplir les pots avec le sirop, vissez les couvercles, retournez les récipients et laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Le sirop de framboise peut être remplacé par du sirop de grenadine.



Une très bonne confiture à préparer en toute saison. C'est une douceur aux nombreuses utilisations, à mélanger à une compote de pommes ou à servir en accompagnement d'un chocolat chaud.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1 kg d'oranges non traitées, à peau fine

•

3 citrons non traités, à peau fine

•

1 kg de sucre semoule

Préparation : 30 min | Trempage : 24 h | Cuisson : 50 min

1. Mettez les agrumes dans un récipient, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les tremper 24 heures, en renouvelant l'eau plusieurs fois.
2. Transvasez les fruits et l'eau de trempage dans une casserole et faites bouillir 10 minutes environ. Les fruits doivent céder sous la pression d'un doigt. Passez-les sous l'eau froide, mettez-les dans une passoire et laissez-les égoutter 12 heures.
3. Ce temps passé, coupez les oranges et les citrons en rondelles et récupérez le jus qui s'écoule pendant cette opération. Épépinez chaque rondelle puis mettez-les en attente.
4. Versez le sucre et 20 cl d'eau dans une bassine à confiture et laissez cuire le sirop jusqu'à la consistance du petit boulé ; ce point de cuisson est atteint

lorsqu'une cuillerée à café de sirop plongée dans de l'eau froide forme une boule malléable.

5. Mettez les agrumes dans le sirop, ainsi que le jus qu'ils ont rendu, et poursuivez la cuisson 15 minutes environ en remuant et en écumant ; les fruits doivent être translucides.

6. Avec une écumoire, répartissez les fruits dans les pots. Laissez réduire le sirop à feu vif jusqu'à ce qu'il se forme de grosses bulles à la surface, puis finissez de remplir les pots.

7. Vissez les couvercles, retournez les récipients et laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Remplissez bien les pots, les fruits absorbent une partie du sirop en refroidissant.



Pour cette confiture, choisissez de préférence des pêches jaunes, la saveur des pêches blanches s'accommodant moins bien avec celle des oranges.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1 kg de pêches

•

1 kg d'oranges non traitées, à peau fine

•

3 citrons non traités, à peau fine

•

1,2 kg de sucre semoule

Préparation : 25 min | Macération : 6 h | Cuisson : 20 min

1. Plongez les oranges et les citrons 5 minutes dans de l'eau bouillante puis dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons ; égouttez-les.
2. Coupez les oranges et les citrons en rondelles, ôtez les pépins, coupez les rondelles en quatre et mettez-les dans une bassine à confiture.
3. Après décongélation, pelez les pêches, retirez les noyaux, détaillez la chair en tranches et ajoutez-la dans la bassine. Répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 6 heures.
4. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 20 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de

cuisson. La confiture est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Cette confiture épaissit après la mise en pots, car l'écorce des agrumes absorbe une partie du sirop.



Un compromis entre la confiture et les fruits confits, à réaliser avec de petites oranges.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

1,5 kg de petites oranges non traitées

•

1,5 kg de sucre semoule

•

1 cuil. à soupe de sel

Préparation : 35 min | Trempage : 24 h | Cuisson : 25 min

1. Lavez les oranges et mettez-les dans un récipient rempli d'eau contenant le sel. Laissez-les tremper 12 heures. Ce temps passé, égouttez les oranges, laissez-les tremper encore 12 heures dans de l'eau non salée et égouttez-les de nouveau.

2. Ensuite fendez les oranges aux trois quarts en effectuant deux incisions perpendiculaires ; procédez de même de l'autre côté du fruit, en décalant les incisions pour que l'orange reste entière. Récupérez le jus qui s'écoule pendant cette opération.



3. Versez dans une bassine à confiture le sucre, le jus qui s'est écoulé des oranges et 2 litres d'eau ; portez à ébullition. Plongez les oranges dans la

bassine et laissez cuire doucement 25 minutes environ pour amener le sirop à la consistance du grand perlé ; ce point de cuisson est atteint lorsqu'en soufflant au travers d'une écumoire plongée dans le sirop, on voit apparaître des bulles. Écumez la confiture.

4. Avec l'écumoire, retirez les oranges du sirop, répartissez-les dans les pots, puis finissez de remplir les récipients de sirop. Laissez refroidir sous un torchon avant de visser les couvercles.



Variante

Vous pouvez préparer de la même façon une confiture de kumquats.



Pour cette recette, choisissez une variété de pomme douce, par exemple la golden, qui atténuera l'acidité des oranges.



Pour 4 pots de 500 g

500 g d'oranges non traitées, à peau fine

•

1 kg de pommes

•

750 g de sucre semoule

Préparation : 20 min | Macération : 24 h | Cuisson : 1 h environ

1. Faites tremper les oranges pendant 48 heures en renouvelant l'eau plusieurs fois. Puis mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau, portez à ébullition et laissez bouillir 20 minutes.
2. Rafraîchissez les oranges sous l'eau froide, égouttez-les, coupez-les en rondelles et chaque rondelle en quatre. Mettez-les, ainsi que le jus qu'elles ont rendu, dans une bassine à confiture.
3. Pelez les pommes, coupez-les en quatre et retirez le cœur et les pépins. Émincez la chair, ajoutez-la dans la bassine, répartissez le sucre à la surface, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 24 heures.
4. Ce temps passé, portez à ébullition à feu moyen puis laissez cuire doucement 45 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Une goutte de confiture déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

5. Versez la confiture dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter à la macération un tronçon de gingembre frais finement râpé.



Une bonne alliance entre la douceur des pommes et l'acidité des citrons.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

8 gros citrons

•

1 kg de pommes

•

1,2 kg de sucre semoule

Préparation : 20 min | Repos : 1 h | Cuisson : 30 min

- 1.** Lavez les pommes et coupez-les en quartiers sans retirer la peau ni les pépins. Mettez-les dans une casserole et versez 1,2 litre d'eau. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux 20 minutes.
- 2.** Filtrez le jus au-dessus d'une bassine à confiture, en le laissant s'écouler au travers d'une passoire munie d'une étamine, sans presser les fruits. L'égouttage nécessite 1 heure. Pressez les citrons et ajoutez le jus dans la bassine. Versez le sucre et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois pour faciliter la dissolution du sucre. Laissez ensuite bouillir environ 10 minutes, en écumant en fin de cuisson. La gelée est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.



3. Versez la gelée dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

Vous pouvez ajouter en fin de cuisson 100 g de kumquats confits coupés en fines rondelles.



Une fameuse spécialité anglaise à base de citron, à utiliser comme une confiture. Parfait à déguster sur des toasts chauds, délicieux pour fourrer des crêpes à l'heure du goûter...



Pour 2 pots de 375 g

6 gros citrons

•

100 g de beurre

•

250 g de sucre semoule

•

4 œufs

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min environ

1. Pressez les citrons, versez le jus dans une petite casserole. Ajoutez-y le beurre coupé en petits morceaux et le sucre.
2. Mettez la casserole sur un feu très doux et chauffez en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu. Cassez les œufs, battez-les en omelette, filtrez-les au travers d'une passoire et ajoutez-les peu à peu dans la casserole. Fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne homogène.

3. Filtrez le lemon curd au tamis, en appuyant avec le dos d'une cuillère en bois, puis versez-le dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Conservez ce lemon curd au réfrigérateur et consommez-le dans les 3 mois.



Une recette astucieuse pour utiliser l'écorce des oranges de vos desserts.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

14 oranges non traitées, à peau fine

•

1 kg environ de sucre semoule

Préparation : 25 min | Trempage : 24 h | Cuisson : 40 min

- 1.** Lavez et essuyez les oranges, prélevez-en le zeste avec un couteau économe en veillant à ne pas entamer la partie blanche de l'écorce. Réservez les oranges pour une compote.
- 2.** Plongez les zestes dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les bouillir 15 minutes afin de les attendrir. Égouttez-les, plongez-les dans un récipient d'eau froide et laissez-les tremper 24 heures.
- 3.** Ce temps passé, égouttez les zestes puis détaillez-les en fines lanières. Versez le sucre et 30 cl d'eau dans une bassine à confiture. Portez à ébullition et laissez cuire le sirop jusqu'à la consistance du grand perlé ; ce point de cuisson est atteint lorsque en soufflant au travers d'une écumoire plongée dans le sirop, on voit apparaître des bulles.
- 4.** Plongez les zestes dans le sirop et poursuivez la cuisson à feu doux 15 minutes environ, en remuant et en écumant souvent. Ajoutez au besoin un peu d'eau en cours de cuisson si le sirop devient trop épais.

5. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Cette délicieuse marmelade peut servir de fruits confits en égouttant bien les zestes.



Cette marmelade est un peu longue à préparer, mais la réputation des Anglais n'est plus à prouver dans le domaine des confitures.



Pour 4 à 5 pots de 500 g

6 grosses oranges non traitées, à peau fine

•

3 citrons non traités, à peau fine

•

1 kg de sucre semoule

Préparation : 50 min | Macération : 12 h | Cuisson : 45 min

1. Lavez les citrons et les oranges, coupez-les en deux et pesez-les. Récupérez les pépins et mettez-les dans un petit nouet de gaze.
2. Détaillez la pulpe et les zestes des agrumes en petits morceaux et mixez-les. Mettez le tout dans une bassine à confiture avec le nouet de gaze. Versez de l'eau juste à hauteur des fruits mixés, couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez bouillir à feu plus doux 15 minutes environ, afin que le liquide réduise de moitié. Retirez la bassine du feu, laissez tiédir et retirez le nouet.
4. Ajoutez le sucre dans la bassine, mélangez et laissez cuire 30 minutes environ, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. Une goutte de marmelade déposée sur une assiette froide ne doit pas s'étaler.

5. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Les pépins contiennent beaucoup de pectine et aident ainsi à la « prise » de la marmelade.



Figues sèches et châtaignes, deux produits présents toute l'année pour préparer cette confiture à tout moment.



Pour 4 pots de 375 g

500 g de figues sèches

•

500 g de châtaignes surgelées

•

400 g de sucre semoule

•

1 cuil. à café d'anis en poudre

Préparation : 20 min | Cuisson : 35 min

1. Débarrassez les figues de leur pédoncule puis hachez-les finement.
2. Disposez les châtaignes dans la partie haute d'un cuit-vapeur contenant 1 litre d'eau, laissez-les cuire 15 minutes, puis passez-les au moulin à légumes muni d'une grille fine.
3. Parallèlement, mettez le hachis de figues dans une casserole, couvrez-le d'eau à hauteur, portez à ébullition à feu doux et laissez cuire à couvert 20 minutes environ ; le liquide de cuisson doit avoir réduit de moitié.
4. Mettez dans une bassine à confiture le hachis de figues, la purée de châtaignes, le sucre et l'anis, laissez cuire à feu doux environ 15 minutes en

tournant constamment, jusqu'à ce que la marmelade ait la consistance d'une purée épaisse.

5. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Conseil

Cette marmelade se conserve environ 6 mois et le pot entamé doit être placé au réfrigérateur.



Le plaqueminier, qui donne les kakis, est le seul arbre de la famille des bois durs produisant une baie comestible. Le kaki est le fruit national du Japon, où il est appelé kakino.



Pour 4 à 5 pots de 375 g

1,5 kg de kakis un peu fermes

•

1 gousse de vanille

•

800 g de sucre semoule

Préparation : 20 min | Macération : 12 h | Cuisson : 15 à 20 min

1. Ôtez le pédoncule des kakis, pelez les fruits et coupez-les en quartiers. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur.
2. Mettez les kakis et la gousse de vanille dans une bassine à confiture et répartissez le sucre à la surface. Couvrez la bassine d'un torchon et laissez macérer 12 heures.
3. Ce temps passé, portez à ébullition à feu vif puis laissez cuire doucement 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps et en écumant en fin de cuisson. La marmelade est prête lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide ne s'étale pas.



4. Versez la marmelade dans les pots, vissez les couvercles et retournez les récipients. Laissez refroidir leur contenu avant de remettre les pots sur leur base.



Variante

La vanille peut être remplacée par le jus d'un citron.

Page de copyright

Crédits photographiques : Dick Williams (couverture).

Les illustrations sont issues de numéros de l'*Hebdo Rustica*.

Direction éditoriale : Élisabeth Pegeon

Suivi éditorial : Julie Parpaillon

Direction artistique : Laurent Quellet

Conception graphique : Mathieu Tougne

Réalisation numérique : Noé Design

ISBN papier : 9782815303507

ISBN numérique : 9782815304559

© 2013, Éditions Rustica, Paris

Dépôt légal : mai 2013

www.fleuruseditions.com

Site : www.rustica.fr

